

---

# Chłodnik czysty

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1557 razy.

40 dag buraków ćwikłowych,  
5 szklanek wywaru z włoszczyzny (bez kapusty),  
szklanka kwasu buraczanego,  
20 dag ogórków,  
pęczek kopru,  
ząbek czosnku,  
pieprz,  
2 jaja,  
sól,  
cukier

Buraki umyć i ugotować w całości. Gdy zmiękną obrać, pokrajać w paseczki, zalać wywarem z włoszczyzny. Dodać kwas buraczany albo sok z ogórków kwaszonych. Barszcz zagotować, dodać rozarty czosnek, ostudzić. Następnie wsypać dużo posiekanego kopru, przyprawić do smaku pieprzem, cukrem i solą. Ogórki obrać, pokrajać w cienkie paski, nakładać na talerze, dodać jaja ugotowane na twardo i posiekane, zalać ostudzonym chłodnikiem, który powinien mieć smak kwasowo-winny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD